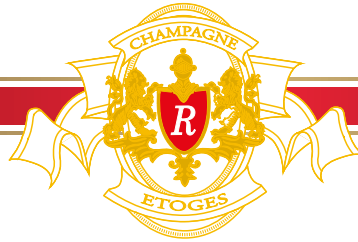


# CHAMPAGNE RUFFIN & FILS

Fiche technique



## La Cuvée L'AME DE JEAN

<b>Assemblage :</b>	- 80% de Pinot Meunier, - 15% de Chardonnay, - 5% de Pinot Noir.
<b>Années d'assemblage :</b>	- 58% de vin de base 2017, - 4% de vin de réserve de 2016, - 4% de vin de réserve de 2015, - 15% de vin de réserve de 2014, - 15% de vin de réserve de 2013 - 4 % de vin de réserve de 2012.
<b>Vinification :</b>	Fermentation des jus et bâtonnage en barriques bourguignonnes de 220 litres (de 2 et 3 vins). Pas de fermentation malolactique. Passage au froid naturel. Filtration légère. Assemblage et mise en bouteille.
<b>Dosage :</b>	5 g/l
<b>Production :</b>	- 1 000 bouteilles
<b>Dégustation :</b>	La robe est dorée. La bulle est fine et abondante. Son nez riche et charpenté révèle des notes vanillées et compotées. La bouche est finement boisée, ample, vineuse et fraîche. Elle laisse s'exprimer de très belles nuances de noisettes et de pain grillé.

